

Rezept

Indonesische Saté-Spieße mit Erdnuss-Sauce

Ein Rezept von Indonesische Saté-Spieße mit Erdnuss-Sauce, am 10.05.2026

Zutaten

4 kleine Putenschnitzel	1 TL Sambal oelek
3 EL Kecap manis (süße Sojasauce; ersatzweise Sojasauce und brauner Zucker)	1 EL Öl
1 Schalotte	30 Holzspieße
1-2 große rote Chilischoten	1 Knoblauchzehe
1 EL Öl	100 g gesalzene, geröstete Erdnusskerne
200 ml ungesüßte Kokosmilch (Dose)	2 EL Kecap manis
	1 EL Limettensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Fleisch in dünne, lange Streifen schneiden, wellenförmig auf Holzspieße stecken. In eine viereckige Form legen. Sambal oelek und Kecap manis verrühren. Fleisch darin zugedeckt im Kühlschrank 1-2 Std. marinieren lassen.
2. Schalotte und Knoblauch schälen. Chilischoten putzen, entkernen und waschen. Alles sehr fein hacken, fast zermusen. Erdnüsse im Mixer fein mahlen. Chilimischung 4-5 Min. im Öl andünsten. Erdnussmehl, 150 ml Wasser, Kecap manis und Kokosmilch unterrühren, einköcheln lassen. Mit Limettensaft, etwas Kecap manis würzen. Öl erhitzen, Fleisch 4-6 Min. braten. Mit Sauce servieren.